

Chefs de Bariloche recibieron sus premios de Bariloche a la Carta

viernes, 25 de octubre de 2019

Equipos de chefs de la ciudad recibieron las distinciones del certamen realizado en el marco de la VI edición de Bariloche a la Carta (BALC) el cual superó las 20.000 votaciones on line. Además se les entregó a referentes de la Sociedad Rural el dinero recaudado en el Cordero Solidario, el cual será destinado a escuelas rurales de la Línea Sur

La actividad se llevo a cabo en la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Bariloche (AEHGB) y estuvieron presentes el presidente de la Institución, Claudio Roccatagliata; el director de BALC, Lucio Bellora; miembros de la comisión directiva; el referente de la Sociedad Rural de Bariloche, Juan Saint Antonin; equipos de chefs del hotel Llao Llao, Villa Huinid, La Taberna DUT y Weiss Burger Bar, medios de prensa y colaboradores.

En ese marco, miembros de la AEHGB, entregaron a la Sociedad Rural Bariloche un cheque simbólico por \$209.403, producto de lo recaudado en el evento solidario "Los Corderos de BALC", y destinados a escuelas rurales de la Línea Sur. Luego el equipo de La Taberna (Hotel DUT) se coronó recibió el premio al Plato de Oro gracias a los 669 votos que recibió su plato principal «Mañana Arranco la Dieta...»: Torre de Cordero braseado sobre latke de papa y chorizo, envuelto en parmesano, coronado con huevo escalfado y cebolla crocante; acompañado de brochette de cherry.

Más adelante el equipo del hotel Villa Huinid recibió la distinción al Mejor Plato en la categoría Entrada, con 666 votos. La propuesta eran los langostinos del Golfo de San Matías al ajillo negro, papas cocidas en algas marinas patagónicas, aliño al aceite de oliva de las grutas, caldo de cordero y pan de algarroba.

Por su parte, el equipo de chefs del hotel Llao Llao recibió el premio al Mejor Plato en la categoría Postre, con la Flor del Valle (Manzanas en sidra, sorbet de peras, untuoso de limón y mousse de caramelo). Obtuvo 743 votos. Y también se le entregó el premio al Menú Río Negro.

Por último, el equipo de chefs de Weiss Burger Bar recibió el premio al Mejor Plato en la categoría Cervecerías, Bares y Pizzerías. Con 983 votos la hamburguesa Route (Pan de papa, doble medallón de carne, hongos de Pino, queso Emmental, cebolla caramelizada, mayonesa) se convirtió en el mejor plato de su categoría.